

## Introducción

**Nombre:**

Baltos

**Origen:**

D.O. BIERZO, LEÓN

**Producción:**

Edición limitada de 90.000 botellas.

**Premios:**

Reconocido por la revista Wine Spectator como una de las compras inteligentes.

Wine Spectator 90 pts. Puesto 67 en la lista de los mejores 100 vinos del mundo editada por Wine Spectator

## Información Técnica

**VITICULTURE**

"Elaborado en su totalidad con la variedad Mencía procedente de cepas en vaso de más de 40 años, de bajas producciones. Los viñedos están ubicados en el paraje de Cabanelas en Valtuille de Abajo.

La zona se caracteriza por suaves laderas orientadas hacia el sur, con altitud de 500 m. sobre el nivel del mar, formadas por suelos arcilloso-calcáreos y elementos de pizarras férricas."

**Suelo:** Suelos arcilloso-calcáreos y elementos de pizarras férricas.**Edad del viñedo:** 40 años**Conducción:** En vaso**Vendimia:** Seleccionada en cajas de 15 kg en la segunda quincena de septiembre.**Varietades:** Mencía 100%**Fermentación alcohólica:****Duración:** 18 días**Temperatura:** 28°**Fermentación maloláctica:** 100%**Permanencia en barrica:****Capacidad:** 225 litros**Años de útil.:** Hasta 3° año**Tipo roble:** Francés y americano de diversas tonelerías**Tostado:** Suave**Tiempo de permanencia:** Variable (de 4 a 7 meses)**Análisis:****Contenido alcohólico:** 13,5°**Acidez Total:** 5,1 g/l (TH2)**Azúcar residual:** < 2 gr/l**Ph:** 3,6**Método de Clarificación:** Albúmina natural**Filtrado:** Sin Filtrado

## Nota de Cata

Este vino ofrece un color rojo picota de capa alta con matices violáceos. Nariz con agradables sensaciones de fruta roja en sazón con puntas florales (violetas) y lácticos. Hay una leve sensación del paso por madera con un toque especiado agradable y fresco. Final balsámico, con recuerdos de hierbas de monte y menta. En boca es un vino suave, fresco y elegante, de buena acidez y sensaciones frutosas, con algunas notas de regaliz que hacen un buen cierre al paso de boca, terminando en un posgusto redondo, especiado – afrutado y con algo de hierbas finas, sensaciones que también aparecen por retronasal. Recomendamos un servicio a 16° C de temperatura y copa Borgoña para permitir una buena oxigenación.



## Packaging

### Etiqueta frontal:

**Formato:** 75 mm x 145 mm

**Papel:** Supermate con tintas impermeabilizantes.  
Estampación. Papel reciclable.

### Etiqueta Posterior:

**Formato:** 72 mm diámetro

**Papel:** Supermate con tintas impermeabilizantes.  
Estampación, papel reciclable. Braille serigrafiado.

### Código EAN/UPC bot. 750 ml.:

**Ean 13:** 8437002369170

**UPC:** 737686200072

### Código EAN/UPC bot. 500 ml.:

**Ean 13:** 8437002369187

### Corcho:

**Material:** Corcho natural

**Largo:** 44 mm

### Envase:

**Formato:** Bordelesa Elite

**Capacidad:** 750 ml

**Color:** Antique

### Caja Transporte 6 bot. 75 cl:

**Dimensiones:** 240 x 160 x 320 mm

**Material:** Cartón reciclable.

**Gcode EAN 14 EU:** 28437002369129

**Gcode EAN 14 USA:** 10737686200079

### Caja Transporte 12 bot. 75 cl:

**Dimensiones:** 325 x 240 x 325 mm

**Material:** Cartón reciclable

**Gcode EAN 14 EU:** 38437002369126

**Gcode EAN 14 USA:** 20737686200076

### Caja Transporte 15 bot. 50 cl:

**Dimensiones:** 325 x 240 x 325 mm

**Material:** Cartón reciclable

**Gcode EAN 14 EU:** 38437002369225

## Notas de Elaboración

Para la elaboración de este vino hemos usado uvas de Mencía de diferentes viñedos a lo largo del Bierzo, buscando una buena armonía en la combinación de diferentes suelos y diferentes microclimas. El pago predominante es el llamado Las Cabanelas, donde vendimiamos viñedos de 25 a 40 años de antigüedad con suelos de limos fluviales y cantos rodados que nos ofrecen unos mostos estructurados y un potente aroma varietal. Otra de las áreas seleccionadas, Valtuille, con viñedos de 35 a 40 años, plantados sobre terreno aluvial arcilloso-calcáreo, nos suministra la elegancia y finura que necesitábamos para este vino.

Finalmente, la zona de Almázcara, con suelos de grava sobre subsuelos arcilloso-calcáreos y una altitud entre 700 y 800 metros sobre el nivel del mar, nos aporta la carga tánica y polifenólica necesaria para asegurar una buena evolución y una larga vida a este vino.

La vendimia en El Bierzo usualmente es efectuada en la segunda mitad del mes de septiembre, para finalizar en la primera semana de octubre en los pagos del Bierzo Alto.

Después de un seguimiento intensivo de las maduraciones, la vendimia es efectuada en cajas de 15 kg y trasladada a la bodega para una selección manual en mesa de selección. Seguimos con un despallido total donde el raspón es separado de la bayas, que son ligeramente rotas antes de comenzar una maceración de dos semanas con sus hollejos. Después de que la fermentación ha sido completada, el vino resultante pasa a las barricas de roble francés (Allier y Nevers) y americano (Missouri y Virginia), de 1 a 3 años de uso, donde permanecerá en una crianza variable entre 4 y 7 meses.



**BALTOS**

**BIERZO**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

750 ml.

**MENCIA**

13% Alc. by Vol.

Produced and bottled by: Viñedos y Bodegas Dominio de Tares, S.A.  
San Román de Bemibere, Bierzo Alto, León, Spain, Product of Spain.



7 37686 20002 7

**DOMINIO DE TARES**

**CONTAINS SULFITES**

IMPORTED BY CLASSICAL WINES - SEATTLE, WA  
www.dominiodetares.com